

Topljenik



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **10** jaje
- **10** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **6** štanglicokolade
- **200** gmlevenih oraha
- **5** kašika griza

Sirup:

- **8** dlvode
- **750** gšecera
- **1** limun
- **4** štanglecokolade

Priprema

U posudu za mešanje 5 jaja sa 5 kašika šecera, dodati 2,5 kašike griza, 2,5 kašike brašna, 3 rebra rendane cokolade i 200 grama mlevenih oraha, pa promešati varjacom. U podmazan i brašnom posut pleh usuti masu i peci na 200 stepeni. U drugu posudu umutiti 5 jaja, 5 kašika šecera, dodati 2,5 kašike griza, 2,5 kašika brašna i promešati pa sipati preko polupecenog tamnog testa. Vratiti pleh u rernu i peci na umerenoj temperaturi. Sirup-skuvati vodu sa 750 grama šecera i dodati limun na kolutove. Topao kolac preliti vrucim sirupom te ostaviti da se ohlađi. Ohlaen kolac posuti rendanom cokoladom.

Savet